

Un Réseau pour la Biodiversité Transfrontalière



TOMATE LONGUE DE BANCHETTE

Un légume rustique, très aimé par les agriculteurs-gardiens qui l'ont sélectionnée et maintenue jusqu'à aujourd'hui. La Tomate Longue de Banchette présente un fruit de petite à moyenne taille, de forme ovale. La couleur de la chair mûre est rose et le fruit contient peu de graines. Cette tomate conserve une texture dense et ferme, même après plusieurs jours de récolte.

Gardiens

Aldo Bianco e Giovanni Sabolo (Banchette d'Ivrea).

Infos: www.bioeurope.info

Origine historique

Cette variété de tomate a été introduite il y a plus de trente ans sur le territoire de Banchette, à quelques Km de Ivrea à l'initiative d'un agriculteur local. Année après année, cette variété a été auto-pro-

duite dans la région, et est aujourd'hui présente dans la plupart des jardins familiaux du village. Originaires du Sud de l'Italie, la variété s'est adaptée au climat alpin du Canavese.

Hier et aujourd'hui

Le semis s'effectue normalement au mois de février, dans un lit de semence ouvert. La plantation se réalise lorsque les plantes ont atteint 15 cm de hauteur. Elles sont ensuite tuteurées pour faciliter le

développement de la plante en hauteur. La variété est de croissance déterminée, c'est pourquoi l'élimination des pousses latérales n'est pas effectuée.

A table / Tomates farcies

Prendre les tomates et les couper en deux moitiés égales, retirer les graines, assaisonner avec du sel et du poivre, les remplir avec un mélange d'ail, de persil

et de chapelure. Les disposer dans un plat allant au four et saupoudrer avec un peu d'huile d'olive. Cuire au four à 180°C pendant environ 20 minutes.

Saveurs de nos terroirs: des variétés anciennes récupérées pour vous

Cette variété potagère locale a été conservée pendant des années par quelques "agriculteurs-gardiens". Elle a été aujourd'hui entièrement récupérée, dans le cadre du projet européen "Un réseau pour la biodiversité transfrontalière", grâce au programme Interreg Alcotra.

Objectif du projet: lutter contre l'érosion génétique des légumes traditionnels du Piémont et de la Provence, à travers la création d'un réseau franco-italien de passionnés et de petits producteurs, engagés pour sauvegarder et remettre au goût du jour des variétés locales en multipliant et en échangeant les semences. Les consommateurs qui peuvent désormais retrouver les saveurs originales de ces légumes issus de la tradition agricole locale sauront leur en être reconnaissant. Ces variétés d'excellence, sélectionnées par les agriculteurs au fil du temps, sont bien adaptées à leurs territoires respectifs. Autrefois, ces produits avaient également souvent une grande importance commerciale. Négligés au cours des dernières décennies par le développement de l'agriculture industrielle et la distribution à grande échelle, ces produits typiques et de proximité peuvent enfin revenir enfin sur notre table. Le fruit du travail de générations de paysans transalpins a été récupérée par l'équipe franco-italienne à travers la mise en réseau des connaissances, des compétences et des semences. Aujourd'hui, chaque agriculteur participant au projet est en mesure de produire les différents légumes qui constituent le panier franco-italien des "variétés transfrontalières".

Projet Interreg Alcotra n. 139
"Un Réseau pour la Biodiversité Transfrontalière"

www.bioeurope.info

